

Educaphil Educaphil Educaphil Educaphil Educaphil



La VITE ed il VINO

Il vino è una bevanda alcolica derivata da una antichissima e tradizionale lavorazione dall'uva, il frutto della vite vinifera, pianta tipica dell'area mediterranea, presente in tutte le regioni d'Italia, in cui vengono prodotte numerose varietà di vini che hanno reso il nostro paese noto su tutte le tavole e a tutti buongustai del mondo. Da qualche anno il vino è anche prodotto in altri continenti, come le Americhe (Stati Uniti, Argentina, Cile, Brasile ecc.), e l'Oceania (Australia e Nuova Zelanda) ove gli immigrati italiani nei decenni scorsi hanno trapiantato la vite e l'antica cultura del vino. La letteratura giunta fino a noi dalla notte dei tempi ci racconta anche che fin dall'epoca etrusca, greca e romana, il vino era conosciuto e ad alcune loro divinità, come Bacco e Dioniso, si dava l'onore di proteggere la coltivazione della vite, il raccolto e la produzione del vino. Col nome di Vino si definisce un liquido alcolico prodotto esclusivamente dalla fermentazione naturale dell'uva matura o leggermente appassita, pigiata e frantumata all'interno di tini aperti, così trasformata in "mosto", un liquido acquoso misto ai detriti di grappoli d'uva, che per effetto di lieviti (saccaromiceti) fermenta e viene trasformato in vino. La fermentazione è un fenomeno naturale durante il quale il mosto "bolle" per circa 10 giorni, produce grandi quantità di un gas (anidride carbonica) e che trasforma la forte quantità di zucchero contenuto nell'uva (dal 15 al 25%) in alcool. Finita la bollitura il liquido viene separato dai residui dei grappoli e degli acini e riposto in grandi botti per completare la fermentazione e per maturare, ossia per spogliarsi delle particelle ancora sospese nel liquido. Il vino, ormai divenuto limpido e gustoso, viene quindi trasferito in altre botti per l'invecchiamento e dopo alcuni mesi o anni viene travasato in contenitori più piccoli come damigiane, fiaschi e bottiglie per esser commercializzato. In relazione alle caratteristiche della terra e dei vitigni, i vini hanno diversi colori, aromi, profumi, corposità, trasparenza e gusto, e possono liberare gas profumati sotto forma di bollicine. Grazie a queste caratteristiche ogni vino assume un proprio nome, protetto dalla legge, ha proprie caratteristiche di lavorazione, di gusto e di pregio, è più o meno costoso e, in relazione alle preferenze dei consumatori, viene richiesto dalle tavole di tutto il mondo. Infine la distillazione dei mosti e dei loro residui produce un liquido fortemente alcolico, denominato "grappa", che con l'aggiunta di estratti naturali è alla base di numerosi liquori, mentre con altre lavorazioni si ottengono alcuni prodotti utili ad altri settori alimentari (p.es. alla pasticceria).

La produzione del vino e dei suoi derivati in quantità e di grande qualità sottintende un enorme lavoro artigianale, industriale e commerciale che nel corso dei secoli ha prodotto in Italia e altrove non solo professionalità e ricchezza, ma anche una cultura ed una civiltà che solo le comunità avanzate possiedono e tramandano. L'uomo che beve vino in quantità moderate, che lo apprezza e ne distingue le caratteristiche è certamente un uomo colto, ma deve limitarsi a consumare piccole quantità, perché, quantità eccessive producano ebbrezza, disturbi delle capacità intellettive e perfino gravi malattie.

